

**PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
PEMBUATAN ROTI MANIS UBI JALAR KUNING
DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN BAYAM**

SKRIPSI



PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

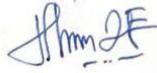
2024

SKRIPSI

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN

Menyetujui,

Pembimbing I



Dr. I. A. Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

Pembimbing II



Dr. Cok. Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

Lembar Persetujuan Dosen Penguji Skripsi

Skripsi oleh Putu Alviola Andina Tantra ini
telah dipertahankan di depan
dewan penguji pada tanggal 14 Desember 2023

Dewan Penguji,

Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197104212002122001

(Ketua)

Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197106161996021001

(Anggota)

Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

(Anggota)

Dr. Cekorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

(Anggota)

LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana Pendidikan

Pada :

Hari :
Tanggal : 22 FEB 2024



Mengetahui

Ketua Ujian

Sekar Iris Ujian

Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekyani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 198211112008121001 NIP. 197309022001222001

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan,

Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T.
NIP. 197912012006041001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "*Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Roti Manis Ubi Jalar Kuning dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam*" beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya seni saya ini.

Singaraja,

Yang membuat pernyataan



Putu Alviola Andina Tantra

NIM. 1915081015

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Roti Manis Ubi Jalar Kuning Dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam”. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

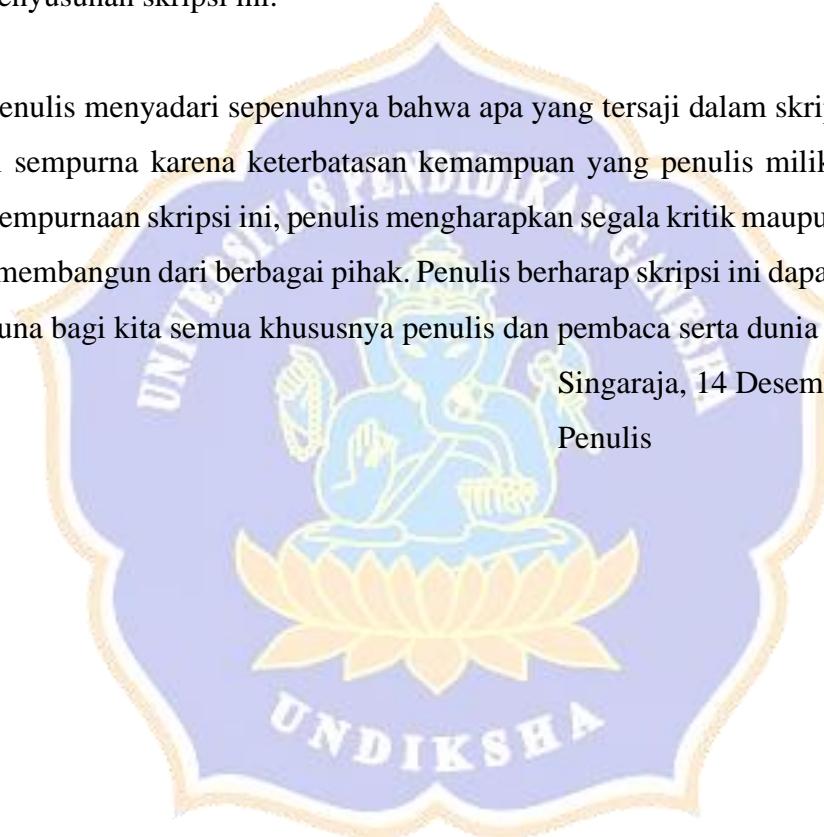
1. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd. selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan sekaligus Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku penguji I yang telah memberikan arahan dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
7. Prof. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji II yang telah memberikan arahan dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.

8. Bapak, Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
9. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.

Singaraja, 14 Desember 2023

Penulis



DAFTAR ISI

PRAKATA.....	viii
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR BAGAN.....	xvi
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR DIAGRAM	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	7
1.3 Pembatasan Masalah.....	7
1.4 Rumusan Masalah.....	7
1.5 Tujuan Penelitian	8
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN TEORI	11
2.1 Media Pembelajaran	11
2.1.1 Definisi Media Pembelajaran	11
2.1.2 Manfaat Media Pembelajaran.....	12
2.1.3 Klasifikasi Jenis Media Pembelajaran.....	13
2.1.4 Media Video Pembelajaran.....	14
2.1.5 Kriteria Video Pembelajaran	17
2.1.6 Manfaat Video Pembelajaran	20
2.2 Mata Kuliah Bakery.....	21
2.3 Roti Manis.....	24
2.3.1 Pengertian Roti Manis	24
2.3.2 Bahan-bahan Dasar Pembuatan Roti Manis	25
2.3.3 Alat-alat Pembuatan Roti Manis	25
2.3.4 Cara Pembuatan Roti Manis.....	27

2.4 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	28
2.5 Kerangka Berpikir.....	33
BAB III METODE PENELITIAN	36
3.1 Model Penelitian Pengembangan.....	36
3.2 Prosedur Penelitian Pengembangan.....	38
3.2.1 Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>)	38
3.2.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>).....	40
3.2.3 Tahap Pengembangan (<i>Develop</i>).....	42
3.2.4 Tahap Diseminasi (<i>Disseminate</i>)	43
3.3 Subjek Uji Coba.....	44
3.4 Instrument dan Teknik Pengumpulan Data.....	44
3.5 Teknik Analisis Data	51
3.6 Tempat dan Waktu Penelitian	54
3.7 Variabel Penelitian	54
3.8 Definisi Operasional Variabel	54
BAB IV PEMBAHASAN.....	56
4.1 Hasil Penelitian	56
4.1.1 Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>)	56
4.1.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>)	58
4.1.3 Tahap Pengembangan (<i>Develop</i>)	67
4.1.4 Tahap Penyebaran (<i>Disseminate</i>)	75
4.2 Pembahasan	75
4.2.1 Pembahasan Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Roti Manis Ubi Jalar Kuning dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam	75
4.2.2 Pembahasan Kelayakan Media Video Pembelajaran Pembuatan Roti Manis Ubi Jalar Kuning dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam	
	78

BAB V PENUTUP	80
5.1.Rangkuman	80
5.2.Simpulan	82
5.3.Saran	83
DAFTAR RUJUKAN	84



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Garis Besar Rencana Pembelajaran (GBRP)	22
Tabel 3.1 Kisi-kisi Instrument Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Materi	44
Tabel 3. 2 Instrument Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Materi.....	44
Tabel 3.3 Kisi-kisi Instrument Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media	45
Tabel 3.4 Instrument Kelayakan Media Video Pembelajaran untuk Ahli Media	45
Tabel 3.5 Kisi-kisi Instrument Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran	46
Tabel 3.6 Instrument Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran	47
Tabel 3.7 Kisi-kisi Respon untuk Mahasiswa	47
Tabel 3.8 Respon untuk Mahasiswa	48
Tabel 3.9 Uji Validitas Instrumen Gregory.....	49
Tabel 3.10 Hasil Uji Validitas Isi Oleh Para Ahli	50
Tabel 3.11 Skor Penilaian Kuantitatif	52
Tabel 3.12 Kategori Hasil Validasi Ahli	53
Tabel 4.1 Garis Besar Isi Media (GBIM)	59
Tabel 4.2 Penilaian dan Persentase Para Ahli	68
Tabel 4.3 Hasil Penilaian Ahli Materi	69
Tabel 4.4 Hasil Penilaian Ahli Media.....	70
Tabel 4.5 Hasil Penilaian Ahli Desain Pembelajaran	72

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	35
Bagan 3.1 Prosedur Pengembangan Model 4D	37



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Rapat Tim Produksi	63
Gambar 4.2 Proses Pengambilan Gambar	64
Gambar 4.3 <i>Software Adobe Premiere 2022</i>	66
Gambar 4.4 Proses <i>Editing</i> Menggunakan <i>Adobe Premiere 2022</i>	66
Gambar 4.5 <i>Software Adobe After Effect 2022</i>	66
Gambar 4.6 Proses <i>Editing</i> Menggunakan <i>Adobe After Effect 2022</i>	67
Gambar 4.7 <i>Software VYOND Animate Creation</i>	67



DAFTAR DIAGRAM

Diagram 4.1 Presentase Penilaian Para Ahli dan Responden 74

